



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen**

**Bomann, Wilhelm**

**Weimar, [1933]**

11. Kapitel: Milchwirtschaft.

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-81260](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-81260)

---

## IV. Die Viehhaltung

---

### 11. Milchwirtschaft.

Neben der eigentlichen Ackerwirtschaft hat von jeher das Halten von Milchvieh den zweiten Hauptteil der bäuerlichen Arbeit ausgemacht. Auch hier schuf die neue Zeit in Niedersachsen und besonders in der Heide starken Wandel. Auf den geringen Heide- und Moorweiden stand die Rindviehzucht naturgemäß hinter anderen landwirtschaftlichen Bezirken, auch den lüneburgischen Marschen, stets zurück; sie diente fast überwiegend der Düngergewinnung. Doch gedieh hier früher eine besondere, kleine rotbunte Heiderasse, die als sehr genügsam in Wartung und Futter und doch verhältnismäßig ertragreich an Milch geschildert wird.<sup>134)</sup>

Je mehr der Kleebau sich ausbreitete und Stall-Fütterung möglich wurde, machte dieser alteinheimische „Heidschlag“ schon um 1850 Kreuzungen hauptsächlich mit jütischem und hoya'schem Rindvieh Platz. An deren Stelle ist dann neuerdings infolge der Aufklärungen und Einwirkungen der überall auf dem Lande in den letzten Jahrzehnten erstandenen landwirtschaftlichen Vereine eine Mischrasse der schweren schwarzbunten ostfriesischen Rinder getreten, die in der Lüneburger Heide als ostfriesische Niederungsrasse — eingetragene Lüneburger Herdbuchtiere — weitergeführt wird. Sie beansprucht allerdings mehr Pflege und Nahrung, erweist sich aber trotzdem als wesentlich lohnender. Der Milcherttrag steigt bis zu 28 Liter täglich und auch der Fleischertrag verbessert sich außerordentlich.<sup>135)</sup>

Dieser Aufschwung der Rindviehzucht wurde möglich durch Anlegung guter Weide auf Rieselwiesen mit „Lüneburger Rückenbau“, die eine Erfindung des Heidebauern insbesondere der Suderburger Gegend sind und schon von Thaer nach dortigem Muster allgemein empfohlen wurden.<sup>136)</sup>

Der Bauer sinnt darauf, den Heuerttrag der Wiesen durch entsprechende Düngung möglichst zu vergrößern. Diesem Zwecke dient der Wiesendünger. Er wird hergestellt aus Pferdemist, Plaggen, Laub, den Resten der Kuhställe und Sand. Diese Teile werden im Laufe des Winters auf einen Haufen schichtweise zusammengeworfen und wiederholt durchgearbeitet; auch der zusammengelegte „Unrahm“ der Diele und des Hofes wird hinzugegeben (Vgl. oben S. 129). Der Haufen bleibt bis zum Februar-März des zweiten Frühjahrs nach seiner ersten Aufhäufung liegen, bis die Bestandteile zu kräftigem Wiesendünger (Kompost oder Erddünger) vergoren sind. Er wird nun bei Frostwetter auf die Wiesen gefahren, in kleine Haufen abgeladen und schließlich mit einer Schaufel über die Wiesenfläche ausgestreut. Nachher wird die Wiese mit der von Ochsen gezogenen Egge übergeeggt. Um zu verhindern,

<sup>134)</sup> Festschrift zur Sätularfeier der Kgl. Landwirtschafts-Gesellsch. zu Celle (1864) III 57 und 106. Danach hatte dieser rote oder braune Heidschlag feine Knochen, spitzes Kreuz, etwa 400—800 Pfund Lebendgewicht und gab 800—1400 Quartier Milch. Zum folgenden ebd. I 444.

<sup>135)</sup> Die Einführung des reinen ostfriesischen Rindes läßt in der Heide der Mangel an dem nötigen Weidengang und kräftigen Futter meist nicht zu. Vgl. auch Lüneburger Heimatbuch I 382.

<sup>136)</sup> Festgabe f. d. Mitgl. der XV. Versammlg. deutscher Land- und Forstwirte, Hannover 1852, S. 208 f.



— in anderen Teilen Deutschlands Allmende genannt — überall die Hauptgrundlage der heimischen Viehzucht. Durch sie war auch dem kleinen Anbauer oder Häusling das Halten eigenen Rindviehs ermöglicht, was zum Ausgleich der Besitz- und Lebensverhältnisse beitrug.

Sämtliches Rindvieh des Dorfes wird auf dieser Weide gemeinsam durch einen vom Dorf angestellten Ochsen- oder Kuhhirt (Offenheer, Kauheer) gehütet. Er durchwandert morgens die Dorfstraße und mahnt die Bauern durch Blasen auf einem Kuhhorn, das er an einer Schnur um den Hals trägt, das Weidevieh — Ochsen oder Jungvieh — aus den Ställen und auf die Dorfstraße zu lassen. Ist dieses geschehen, so zieht er mit den Tieren auf die Weide. Das Hüten erfordert ständige Aufmerksamkeit, um das Überschreiten der Weidegrenze und den Übertritt auf benachbarte Wiesen oder Kornfelder zu vermeiden, und dadurch mit dem Feldhüter (Pänner) in unliebsame Berührung zu kommen. Um die Mittagszeit werden die Rinder ins Dorf zurückgebracht, jedoch gegen drei Uhr aufs neue bis zum Abend auf die Weide getrieben. Seit der Verkoppelung und der dadurch erfolgten Aufteilung des oft sehr großen gemeinschaftlichen Besitzes der Gemeinde unter deren Glieder halten die einzelnen Höfe besondere Hütejungen, die das Rindvieh auf die eigene Weide treiben.<sup>138)</sup>

Die Ausrüstung des Hütejungen besteht in einer um die Schulter getragenen Ledertasche (Ränzel) (Abb. 138 a) oder einem weißen, häufig auch blauen leinenen Beutel, dem Schnappack (Ämsbüdel), der an einem Gurt umgehängt wird. In ihm sind die Eßvorräte des Hirten aufbewahrt. Auf der Außenseite der Ledertasche pflegen die Anfangsbuchstaben der Namen früherer Träger mehr oder weniger lesbar eingeritzt zu sein. Es ist eine der ersten Arbeiten eines neuen Hütejungen, sich ebenfalls in der angegebenen Weise zu verzewigen. Zu der Ausrüstung gehört ferner eine Wurffeule (Offenheerkül), gewöhnlich ein kurzes, etwa 3 cm dickes Stammende eines Eichheisters mit Wurzelknorren. Sie dient zum Zurücktreiben des Viehs bei Grenzüberschreitungen und wird mit großer Treffsicherheit nach dem Tiere geworfen.

Bei der Knappheit des Düngers wird sehr darauf geachtet, daß nichts von ihm verloren geht. Der Hütejunge hat deshalb stets einen aus gespaltenen Wurzeln geflochtenen Korb zum Einsammeln des während des Weideganges ausgeschiedenen Mistes bei sich. Es geschieht dies mit der „Köddelgeffel“, einem schaufelartigen Gerät mit vier flachstehenden Holzsaßen an hölzernem Stock (Abb. 138 b); zuweilen sind die Saßen von Eisen. Ist der Korb gefüllt, so wird er auf der Weide an einer dazu bestimmten Stelle entleert und aufgeschichtet. Findet der Bauer bei einem Besuche der Weide, daß der Junge sorgsam gesammelt hat, so pflegt er ihm zum nächsten Jahrmarkt ein kleines Geldstück als Anerkennung

<sup>138)</sup> Jahrhundertlang wohnten die Gemeindegirten, der Pferdehirt, der Ochsenhirt, der Schäfer (Schaper) und der Schweinehirt (Sween), mit ihren Angehörigen in einem der Gemeinde gehörenden, meistens schon sehr alten Hause. Hierüber verlautet aus dem Dorfe Hornbostel unweit Celle folgendes. In jeder Ecke der einzig vorhandenen Stube war ein Klappisch, ein Trantrüsel hing darüber. Zur Essenszeit klappte man den Tisch herunter, nach dem Essen wieder hoch, um mehr Raum in der Stube zu haben. Jede Familie hatte eine eigene Kammer. Es ist schier unbegreiflich, wie vier Familien in derartig beengten Räumen wohnen konnten. Und doch müssen es zufriedene und glückliche Menschen gewesen sein. Es ist dies wohl dadurch zu erklären, daß der größte Teil der Hausbewohner durch ihren Hirtenberuf gezwungen war, die meiste Zeit des Tages und des Jahres außerhalb des Hauses zuzubringen (Heimatbote für die Kirchengemeinde Winsen a. d. Aller IV, 12).

und Aufmunterung zu fernerer Pflichttreue zu geben. Ausschließlich dem Zeitvertreib dient die von dem Hüttejungen aus Heede selbst angefertigte Klapppeitsche (Sweppen, Ballerpietsch). An einem kurzen Holzstiele sitzt die etwa vier Meter lange Peitschenschnur; sie ist am oberen Ende vier Finger dick, um sich aber nach der Schweppe (Peitschensnauer, Sweppensnauer) beträchtlich zu verjüngen. Die Peitsche richtig zu handhaben, erfordert längere Übung. Dazu kommt das aus einem Kuhhorn geschnittene Blashorn (Abb. 138 d).

Die Kühe werden in der Südheide nicht auf die Weide getrieben, sondern bleiben ständig im Stall, nur im Herbst nach beendeter Heuernte werden sie nachmittags in den neben dem Wohnhause liegenden Grashof (Wischhof) gelassen. In manchen Dörfern außerhalb der Heide werden auch die Kühe schon morgens nach dem Melken auf die Weide gebracht und mittags zum zweiten Melken heimgetrieben, worauf sie gegen drei Uhr abermals auf die Weide kommen.

Der niedersächsische Bauer, vor allem aber der Heidebauer, zeigt eine ausgeprägte Vorliebe für sein Vieh. Er wohnt mit seinen Rindern und Pferden unter einem Dache, auch die Hühner haben ihre Schlafstätte, ihren „Wiemen“ in seinem Hause. Nur für die Schweine sind vielfach vom Hause abgeforderte Ställe erbaut. (Niedersachsen XV 408.) „Jede Roheit“, so schreibt Richard Linde in seiner Monographie über die Lüneburger Heide (S. 94) von den Heidebauern, „liegt ihnen fern. Ganz unerhört ist Tierquälerei. Ihre braunen wohlgepflegten Rosse sind ihr höchster Stolz.“ Das Vieh zählt der Heidebewohner sozusagen zu seiner Familie. „Ich erinnere mich“, sagt G. Müller-Sudenburg, „aus meiner Kindheit eines alten Knechtes, der, als der Herr des Hauses verstorben war, seine ersten Schritte zu der großen Diele und den Pferdeställen lenkte und den Haustieren den Tod ihres Herrn feierlich verkündete.“<sup>139)</sup>

Zur Wartung des Viehes gehört vor allem auch der saubere Stall. Der sorgsame Wirt pflegt zu sagen: „Wi wüüt us' Bedd jeden Dag erndlich maakt hebbn, un sau mutt dat oof för dat Vieh wäen.“ Als Streu (Streulfe) für die Rinderställe wurde früher ausschließlich Heidekraut (Kauheide) verwandt (s. unten S. 181).

Wie die Arbeit auf den Bauernhöfen überhaupt früh beginnt, so auch das Melken der Kühe. Im Sommer um 4 $\frac{1}{2}$  Uhr ruft die Hausfrau der Großmagd (Grotmagd) zu: „Trina,

<sup>139)</sup> Ein alter Heidebauer hatte folgende Regel für die Knechtsmiete: Seggt di ein: „minen Herrn sine Pär“, den lat man lopen, de dögg't nie niz. Seggt ein awer: „us Pär“, den kannste schon nehmen, de is all beter; seggt ein awer: „mine Pär“, denn griep tau mit bei'n Hännen un holl em wiß, dat is di einen wie'n nich beter hewwen kannst (Niedersachsen VI 307). Einer andern Notiz entnehmen wir: ein Pferdehalter läßt sein Pferd, das vom Pferdehächter getötet werden soll, stets vor seinen Augen abschächten, damit das Tier nicht noch anderweit zum Ziehen verwandt oder weiterverkauft wird. Rührend ist auch die Erzählung, die im 18. Jahrhundert der Pfarrer eines Heidekirchdorfs im Kirchenbuche seiner Gemeinde aufgezeichnet hat: ein alter Bauer lag im Sterben. Mit seinem Gott und mit den Seinen hatte er sich ausgesöhnt, da stieg ihm in seinem Todesstündlein noch die dumpfe Erinnerung auf, daß er einst vor vielen Jahren sein Lieblingspferd in einer Zornesaufwallung hart geschlagen hatte, dringend bat er seinen ältesten Sohn, sofort das Pferd zu ihm hereinzuführen. Der Sohn erfüllte ihm seinen letzten Wunsch und brachte es ihm ans Bett. Der Alte erhob sich mit letzter Kraftanstrengung, schlug seine Arme um den Hals des Pferdes und tat mit tränenden Augen Abbitte für seine Verfehlung, schärfte dann seinen Erben ein, das Pferd bis an sein Ende liebevoll zu pflegen, sank kraftlos zurück und „verschied in Frieden“. Sein letzter Gedanke auf Erden hatte seinem treuen Tier gegolten. — In dem alten friesischen Volksliede „Buste de Remmer“ stimmen sämtliche Haustiere von ihrer Stelle in Haus und Hof in die Klage des verlassenen Mädchens ein; Alpers a. a. O. Nr. 61.

stah up, must dei Kauh melken; dat ward Tied, nimm awer'n bäten Stroh un wißch dei Sträfers erndlich aff, dat dei Melk rein blißt." Trina antwortet: „Ja, dat will ik woll daun, awer dei ole Kauh in dei Eck steit nich still. Segg den Knecht man Bescheid, dat hei dei Kauh 'n bäten wiß holt, süß sleit sei mit den Ammer noch weg.“ „Na ja, Kristoffel, denn hol dei Kauh man so lange, dat Trina melken kann,“ bestimmt die Hausfrau. Der Knecht: „Och, dei is awer bange!“ „So,“ verteidigt sich Trina, „sett du dif da mal hen un melk, du wörst erst recht nicks ferdig krieg'n.“ „Na, Deern,“ beschwichtigt Kristoffel, „denn kumm man her, ik will dif helpen.“ Trina zieht ihre Holzpantoffel (Holschen, Höl-tentuffeln) oder abgesehte Hauschuhe an, bindet sich ihre Schürze um den Kopf, damit die Kuh ihr mit dem Schwanze die Haare nicht ins Gesicht schlägt, setzt sich auf den Melkschemel und beginnt mit dem Melken. Es werden alle Kühe, eine nach der anderen, ausgemolken. Die Milch wird gleich durch ein weißleinenes Tuch (Seihdauf) oder ein Haarsieb (Horsjäf) in irdene Satten geseiht, die im Milchschrank in der Ecke der Dönz auf Brettern übereinander gestapelt werden. In alten Zeiten, in denen die Stuben niedriger als später waren, stellte man sie auf ein Brettergestell (Melkbräh), das unter der Stubendecke befestigt war, wo aber viel Staub hineinflog. Wenn die Milch geronnen ist („dei Melk is dick wor'n“), wird sie mit einem Holzlöffel abgerahmt und das Flott in einen Steintopf, den „Flottputt“ getan. Älterer Brauch war, mit einem Finger am Rande der Satte herumzustreichen, um das

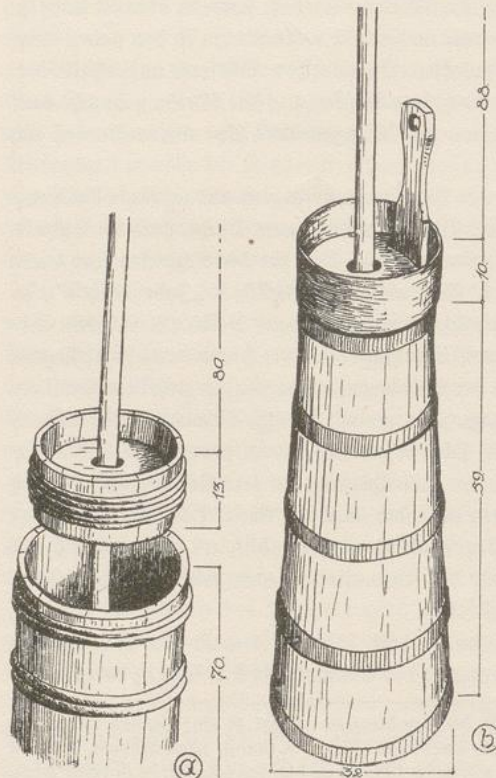


Abb. 139. Butterjäger.

Flott loszumachen, das dann an der Ecke umgeklappt und mit einem Holzlöffel abgeschöpft wurde.

Ist genug Flott gesammelt, so beginnt das Buttern, zumeist mit dem bekannten, überall verbreiteten Butterfah (Bodderfah) und der Rüsche oder Trampe, einer durchlöcheren Holzscheibe an einem langen Stocke als Handhabe (Abb. 139 und 140, zu beachten auch die verschiedenen Verschlüsse). Damit wird das Flott im Butterfah solange auf und nieder bewegt, bis „dei Stock steiht“, d. h. bis die Milch in etwa halbstündiger Arbeit zu Butter geworden ist. Diese wird nun mit dem Butterlöffel (Bodderseif, Bodderflöte) aus dem Butterfasse herausgenommen und auf der „Boddermoll“ gewaschen, geknetet und gesalzen. Dann

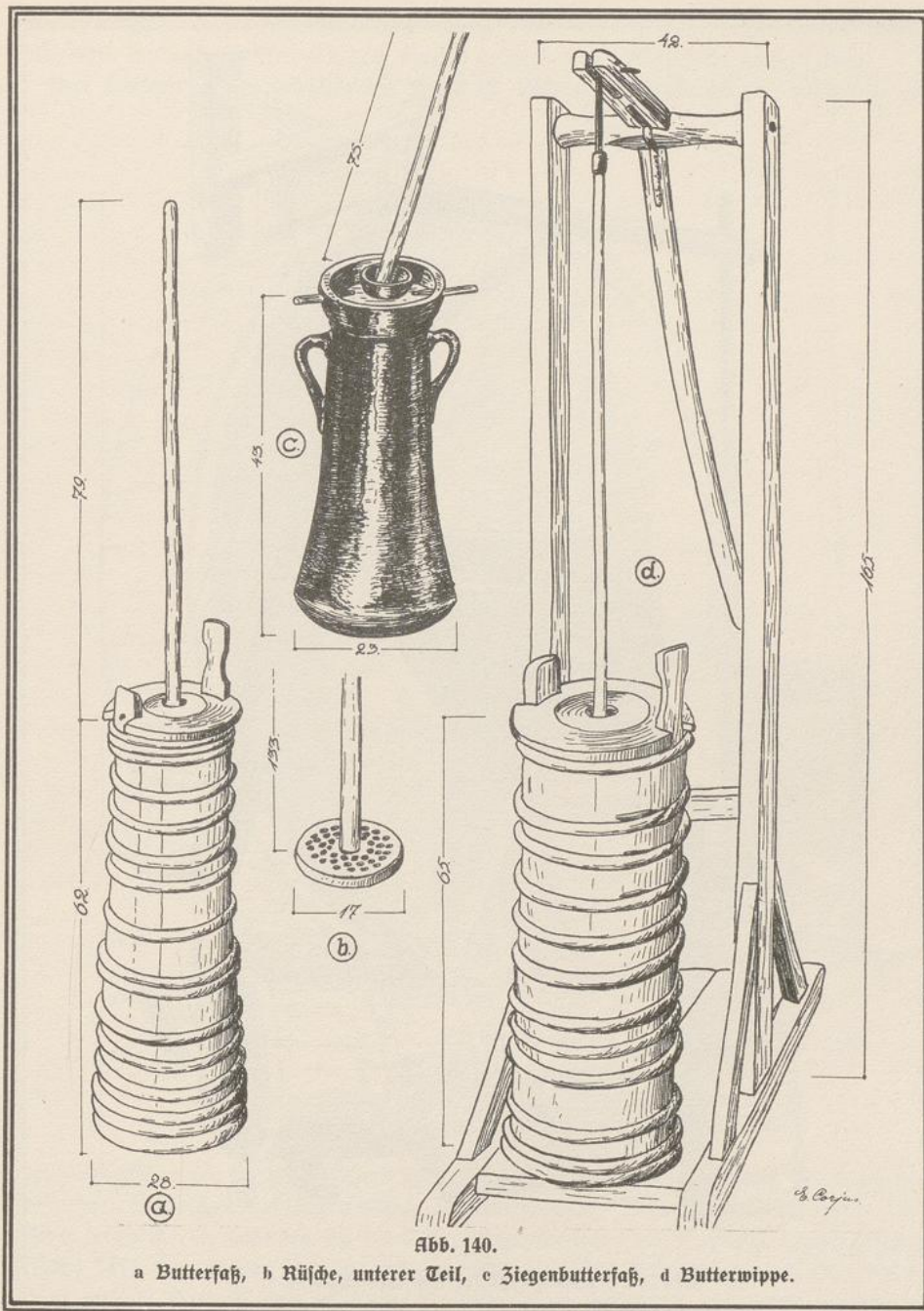


Abb. 140.

a Butterfaß, b Küße, unterer Teil, c Ziegenbutterfaß, d Butterwippe.

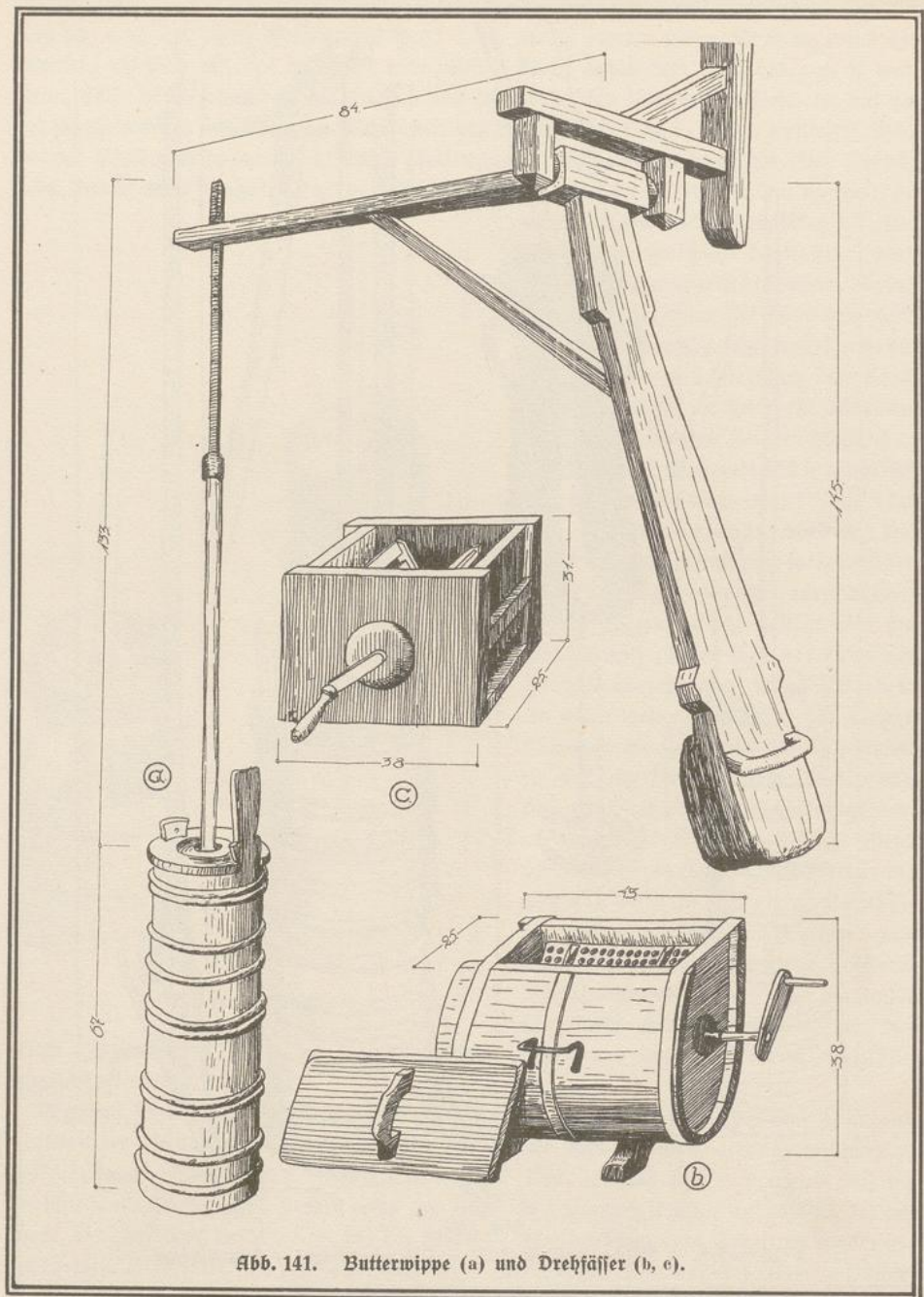


Abb. 141. Butterwippe (a) und Drehfässer (b, c).

bleibt die Butter, mit einem weißleinen Tuch bedeckt, eine Nacht in der Buttermolle liegen. Sie wird am anderen Morgen noch einmal geknetet und nötigenfalls nachgeschlagen. Das Buttern in der geschilderten Weise ist mühsam und zeitraubend, besonders auf

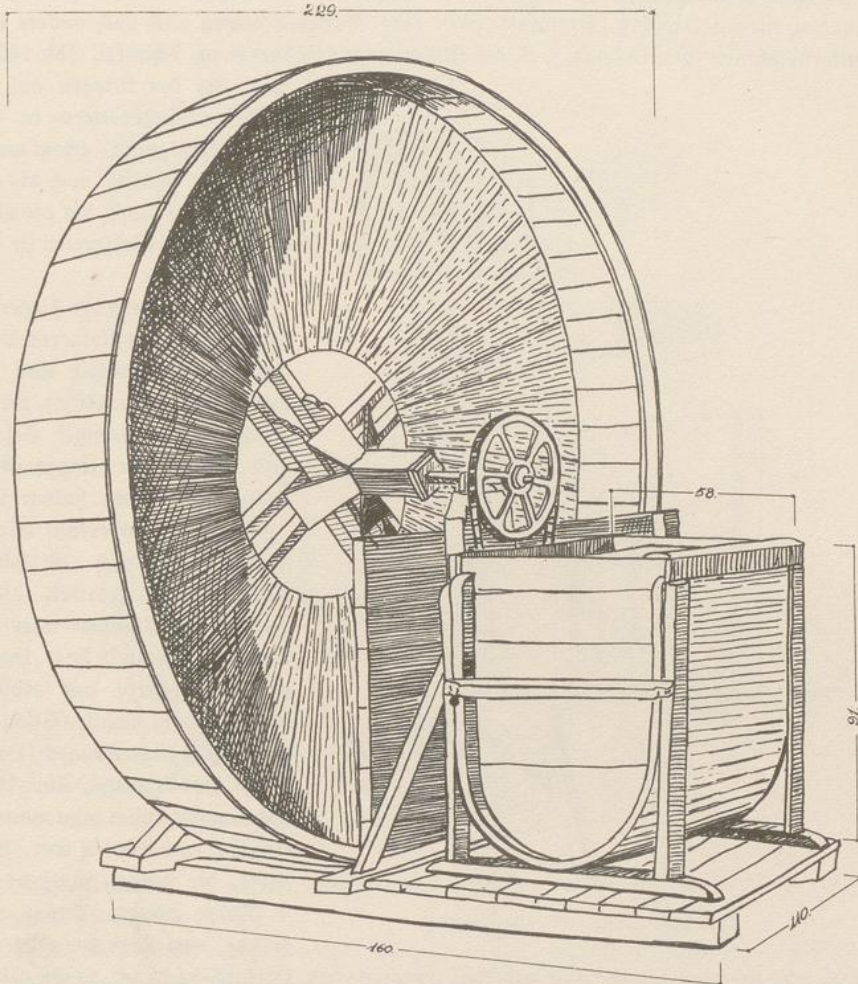


Abb. 142. Buttermaschine mit Tretrad.

größeren Höfen mit starken Milcherträgen. Man erleichtert es dadurch, daß der Rührstod mit einer sinnreichen Hebelvorrichtung, der Butterwippe (Bodderwipp) verbunden wird. Zwei solche Geräte befinden sich im Celler Museum; das eine ist an der Wand befestigt (Abb. 141), das andere kann an jeden gewünschten Platz getragen werden (Ab. 140 d). Eine weitere Verbesserung zeigt eine Buttermaschine, bestehend aus einem geräumigen

Milchbottich mit hölzernem Schaufelrad darin, das durch ein Hundetretad (Abb. 142) in Bewegung gesetzt wird. Derartige Maschinen waren in der Südheide bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auf größeren Höfen mehrfach in Benutzung.

Kleinere Buttermaschinen, deren innere Holzflügel von außen mit der Hand gedreht wurden, hießen Drehfaß (Dreihfatt, Abb. 141). Daneben waren auch noch andere Handbuttermaschinen im Gebrauch, z. B. die Butterwiege (Bodderweeg, Schunkel, Abb. 143), die

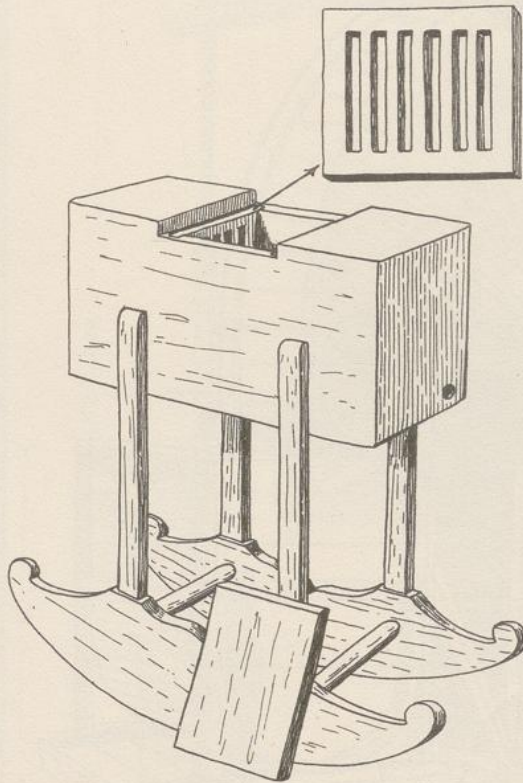


Abb. 143. „Schunkel“ zum Buttern.

nach Art der Wiegen auf abgerundeten Fußbrettern in schaukelnde Bewegungen gesetzt wurden. Sie waren sämtlich noch bis gegen 1900 im Gebrauch, bis die überall entstehenden Molkereien sie außer Betrieb setzten.

Zum Verbuttern der Ziegenmilch benutzt man ein kleineres Butterfaß aus gebranntem Ton (ehrn Bodderfatt, Abb. 140 c), weil der durchgehends strenge Geschmack und Geruch der Ziegenmilch an Holzgefäßen leicht haften bleibt.

Für den Kleinverkauf wird die Butter gewöhnlich in hölzerne Butterformen gedrükt, die zuweilen mit Blumen- oder Tiermustern geschmückt sind. Das Abwiegen geschieht auf einfachen, meistens vom nächsten Tischler angefertigten Butterwagen (Bodderweige, Bodderwagd, Abb. 144 b); als Gewicht nahm man manchmal, obgleich es verboten war, Kieselsteine, die genau  $\frac{1}{2}$  Pfund oder 1 Pfund wogen. Butter wurde

früher von der ärmeren ländlichen Bevölkerung selten selbst gegessen, sondern zum Verkauf nach der Stadt gebracht. Der Bauer aß an deren Stelle das beliebte Ölschmalz (Ölsmalt) aus Lein- oder Rübböl, Mehl und Salz, entweder nur kalt zusammengerührt oder in der Pfanne gebraten.

Die Flüssigkeit, die sich während des Butterns vom Slott absondert, ist die Buttermilch (Boddermelf). Sie wird als erfrischendes Getränk getrunken, besonders aber gern mit gekochter Buchweizengröße (Boddermelfsgrütt) oder mit Reis gegessen. Ein Teil der Buttermilch wird jedoch von der Hausfrau zum Füttern der Ferkel bestimmt.

Mit der Milch wurde in alten Zeiten weit weniger sparsam umgegangen als heutzutage.

Sie stand gewöhnlich bei jeder Mahlzeit in einer großen Schale abgefrottet auf dem Tische. Man trank sie hinterher und brockte geröstete Brotscheiben warm hinein, rührte sie um und löffelte sie mit Holzlöffeln aus. Ist bei der Abendmahlzeit ein Rest übrig geblieben, so läßt man die Schale auf dem Tisch stehen, damit jeder, der später noch Gefallen daran findet,

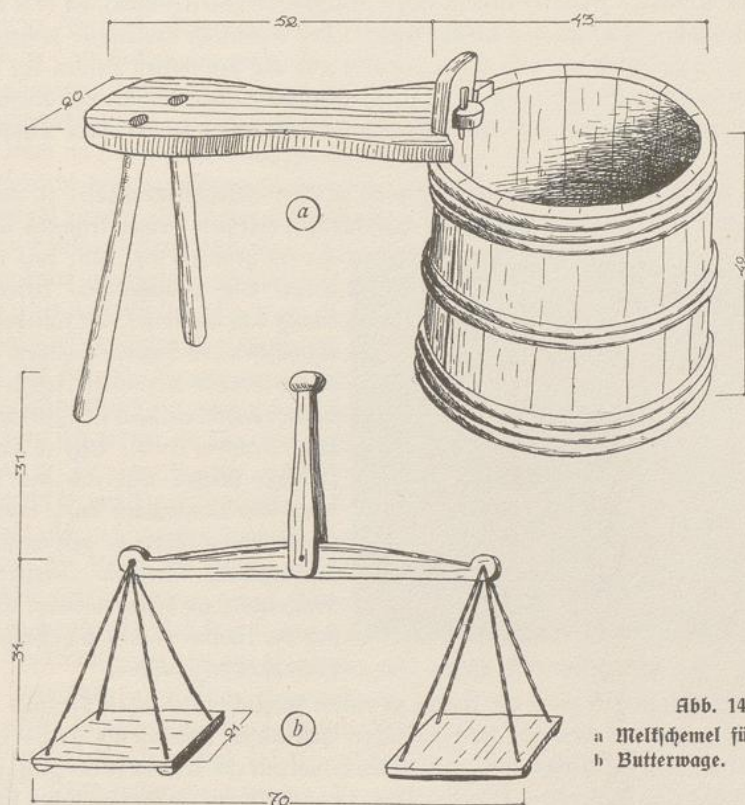


Abb. 144.  
a Melkschamel für Schafe.  
b Butterwaage.

aus ihr noch essen kann — „je bäter könn hei slapen“. Was dann noch übrig ist, wird den Schweinen ins Futter gegossen.

Abgerahmte dicke Milch, mit Zucker und Zimmt verrührt, ist zum Sonntag als Stippmilch beliebt. Sonst macht man aus ihr auch Handkäse. Der Quark wird erhitzt und im Käsebeutel (Keesbüdel) an den „Keesbüdelstubben“ gehängt zum Abtropfen. Nach einigen Tagen schüttet man ihn in eine Molle zum weiteren Trocknen. Dann wird er vermittelst eines Holzlöffels mit Salz und Kümmel durchgeknetet und nach Verlauf eines Tages mit der Hand geformt.<sup>140)</sup>

<sup>140)</sup> Die geformten Käse werden auf kleine Hürden gelegt und müssen täglich umgewendet werden, bis sie zum Essen gut sind. Sollen die Käse ordentlich durchgebrannt sein, so müssen sie in Papier gewickelt und in irdene Töpfe gelegt und bald kühl, bald warm gestellt werden.

Neben Kuh- und Ziegenmilch wird auch Schafmilch zur Bereitung von Butter verwendet. In kleineren ländlichen Wirtschaften am Rande der Südheide hielt man früher statt einer Kuh Milchschafe von besonderer, heute noch in Ostfriesland und Oldenburg heimischer Rasse, die aber gute Weide verlangt und deshalb in der Heide nicht gedeiht. Man gebrauchte in Ostfriesland beim Melken größerer Herden einen Milchbottich (Melkballjen), an dem eine Sitzgelegenheit (Abb. 144 a) für den Melker festsetzt. Der eigentliche Melkeimer kommt in den Bottich, das Schaf wird mit dem Euter darüber und mit gespreizten Beinen auf den Rand des Bottichs gesetzt.<sup>141)</sup> Die meistens sehr fette Schafmilch gibt mit Salz und Kümmel den besonders in der anstrengenden Erntezeit zur Abwechslung sehr beliebten Schaffäse (Schaptees).

Der Schäfer von Milchschafen trug im Gegensatz zu dem Heidschnudenschäfer (s. unten S. 184) im Sommer einen langschößigen, mit Hornknöpfen besetzten weißen leinenen Rock,



Abb. 145. Butterteller von Zinn.

der rot gefüttert war. Alte rote Soldaten- und Beamtenröcke lieferten häufig das Rockfutter. In Kniehosen, Gamaschen und Schnallenschuhen, auf dem Kopfe den Dreimaster, schritt der Schäfer daher, meistens eifrig strickend. Bei schlechtem Wetter trug er langschäftige Stiefel, während der Hut durch eine Klappmütze ersetzt wurde. In der Hand führte er den messingbeschlagenen, vielfach verzierten Schäferstab, an dessen unterem Ende sich die kleine eiserne Schaffschaukel (Schapschüssel) befand.

Bei besonderer Gelegenheit wird die Butter zu einem fröhlichen, festlichen Sinnbild für Wohlstand und materielles Gedeihen im bäuerlichen Hauswesen, nämlich als Hochzeitbutter. Das Celler Museum besitzt mehrere schöne Zinnteller mit einem Dorn in der Mitte und erhöhtem Fuß; das sind Butterteller (Boddertöller) (Abb. 145), wie sie bei ländlichen Hochzeiten eine Rolle spielten. Da pflegten die Nachbarn die nötige Butter zu schenken, und ein Teil davon wurde zur Brautbutter verwendet. Diese wurde in Kegelform hoch auf den zinnernen Butterteller geschichtet und obenauf mit einem Blumenstrauch geschmückt. An die gerade abgeschnittene Vorder- und Hinterseite kam die Figur der Braut und des Bräutigams. Sie werden dargestellt aus Korinthen oder Rosinen, die in die Butter gedrückt werden. Zu der meistens kleineren Figur der Braut verwendet man die ersteren, zu der größeren des Bräutigams die letzteren. Ist das Größenverhältnis jedoch umgekehrt, so wird schalkhafterweise die Braut aus Rosinen und der Bräutigam aus Korinthen gebildet. Die beiden runden Seiten tragen die Namen der Brautleute aus Nelkenpfeffer mit Verzierungen aus eingekerbten Kartoffeln.

<sup>141)</sup> Ein Exemplar dieser Melkbottiche ist dem Celler Museum durch Herrn Dr. W. Boedeker in Lehrte überwiesen, dem wir auch die folgenden Angaben über den Schäfer verdanken.

Wenn dann das Hochzeitsmahl in vollem Gange war, redete eine der Nachbarinnen das junge Paar an: „Wo geit't jück denn, hewwt jü oof erndlich wat tau Lewen?“ — „O, ganz gaut, hewwt wi jümmer sau veel as vondag, denn künnt wi nich verdarb'n,“ erwiderte das Brautpaar, worauf die Nachbarin meinte: „Dat geit man power<sup>142)</sup> bi jück, ji hewwt nich mal Brod un Bodder up'n Disch, un wo dat fehlt, da geit't man slecht.“ Darauf ging sie hinaus, kehrte aber sofort mit der Brautbutter und einem halben Brot zurück. Letzteres übergab sie dem Bräutigam, wobei sie sagte: „Dat vergett nich, du mußt jümmer för Brod in Hus sorgen“. Hierauf gab die Nachbarin der Braut die Brautbutter und zwar so, daß der Rosinenbräutigam vor ihr stand: „Sau, hier hast de dinen söten Brögamm un Bodder datau, du mußt nu dafür sorgen, dat jümmer Bodder bi jück in Hus is.“ Und darauf drehte die Nachbarin den Butterteller so, daß das Bild seiner Korinthenbraut dem Bräutigam zugewandt wurde: „Nu verdregt jück mideinander un sorgt oof gaud vöreinanner.“ Das junge Paar dankte hierauf und sagte: „Dat wütt wi oof daun.“ Diese hübsche sinnbildliche Handlung hatte gewöhnlich noch ein derbes, lustiges Nachspiel. War das Mahl zu Ende, so schnitt sich jeder noch ein Stückchen Brot nach, als Magenschluß; dann hieß es wohl: „Hast du den Magen all tauflaten, süß ät erst'n Happen Bodderbrod.“ Dazu mußte aber die Braut die vor ihr stehende Brautbutter anschnneiden; andere Butterteller standen weiter unten auf dem Tisch. Wenn ein junger Mann oder ein junges Mädchen nicht so lange warten wollte, sondern sich vorher ein Stück Butterbrot schnitt und vom Tische lief, so wurde gleich gefragt: „Hatt dei Brut dei Bodder ansnän?“ Und wenn das nicht der Fall war, dann hieß es: „So, nu mußt du noch söben Johr tauwen, hät du freist, du hast dei Bodder ehr ansnän as dei Brut“. Denen, die nicht an der Brautafel auf der großen Diele, sondern im Zimmer aßen, wurde, sobald die Braut die Butter angeschnitten hatte, sogleich angesagt: „Dei Brut hatt dei Bodder ansnän.“ Dann kamen sie aus dem Zimmer zum Brauttisch mit dem Glase in der linken Hand; die Mädchen stellten sich an die Seite, an der die Braut saß, die Männer an die des Bräutigams, um mit dem Brautpaar anzustoßen. Dabei war es ein beliebter Scherz, die Brautbutter vom Tische wegzunehmen, wobei viel Lärm gemacht wurde und jeder auf die rechte Hand des andern aufpaßte. Griff einer zu, so faßten die anderen die Hand und hielten sie fest: „Kief mal, dei Bengel hatt in dei Brutbodder gräpen, nimmt nich mal 'n Meß.“ Dann riefen die anderen: „Bringt em na dei Fru, dei dat Upwaschen hatt, un lat em dei Hand afwaschen; erst mußt hei awer 'n Dahler betalen.“ Weigerte er sich, der Frau den Taler zu geben, so brachte man ihn an den Herd, band ihm mit einem Strick die Hände hoch an den Kesselhafen und heizte unter ihm nach, bis es ihm zu heiß wurde und er von selber sagte: „Maßt miß blot los, ik will gern den Dahler betalen.“ Hatte er dann bezahlt, so schmierte ihm die Frau zuerst mit einem fettigen Lappen die Hand ein: „Warum grippst du sau deip in dei Bodder? Wenn dik dütt nich gaud genau is, denn haste hier Water un nu wasch dik sülmst. Den Dahler heww ik in dei Taschen.“ Der Sünder mußte sich waschen und wurde tüchtig ausgelacht: „Dei grippt nich wedder in dei Bodder: dat hatt hei davon, worum is hei ümmer so klaut?“

<sup>142)</sup> power = pauvre, eins der zahlreichen Worte, das in der Franzosenzeit in den plattdeutschen Sprachgebrauch übernommen wurde.